

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2002 年 2 月 7 日 (07.02.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/09530 A1

- (51) 国際特許分類: A23G 3/00 Yoshihiro) [JP/JP]: 〒108-0074 東京都港区高輪1-27-8 Tokyo (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP00/05139
- (22) 国際出願日: 2000 年 7 月 31 日 (31.07.2000)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 森永製菓株式会社 (MORINAGA & CO., LTD.) [JP/JP]: 〒108-8403 東京都港区芝五丁目33番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者: および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 木村次男 (KIMURA, Tsuguo) [JP/JP]: 〒242-0011 神奈川県大和市深見3202-2 Kanagawa (JP). 大野芳裕 (OHNO,
- (74) 代理人: 弁理士 志賀正武, 外 (SHIGA, Masatake et al.): 〒169-8925 東京都新宿区高田馬場三丁目23番3号 ORビル Tokyo (JP).
- (81) 指定国 (国内): AE, AG, AI, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO, NZ, PL, PT, RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SL, TJ, TM, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ZA, ZW.
- (84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZW), ユーラシア特許 (AM,

[続葉有]

(54) Title: SOFT CANDIES AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: ソフトキャンディ及びその製造方法

(57) Abstract: Soft candies which show an excellent softness at the beginning of chewing and hardly stick to the teeth. Conventional soft candies suffer from a problem that they are liable to stick to the teeth and, when it is tried to prevent the sticking, the softness is worsened. The above soft candies comprise at least sugars, vegetable fat/oil and an emulsifier as the essential ingredients optionally together with microcrystalline glucose having a crystal size of less than 30 μ m and have chewing properties at the beginning of 5,000 to 23,000 (g s) and/or a stickiness to the teeth of 100 to 1,500 (g), thereby solving the above-described problem. Thus, soft candies having an excellent softness at the beginning of chewing and hardly sticking to the teeth can be obtained.

(57) 要約:

本発明は、噛み出しの柔らかさに優れ、歯に付着し難いソフトキャンディ、及びかかるソフトキャンディの製造方法に関する。従来、ソフトキャンディは、歯に付着しやすく、これを防止しようとする、ソフトキャンディの有する柔らかさが失われ易くなる、という問題を有していた。本発明のソフトキャンディは、少なくとも、糖類、植物性油脂、乳化剤を必須とし、さらに結晶の大きさが30 μ m未満の砂糖微結晶、さらに必要に応じて、かつ噛み出し性が5000~23000 (g・s) 及び/又は歯への付着性が100~1500 (g) であるものであり、かかる問題を解決したものである。また、本発明の製造方法は、かかるソフトキャンディを製造することができるものである。本発明により、噛み出しの柔らかさに優れ、歯に付着し難いソフトキャンディを提供することができる。

WO 02/09530 A1